

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Hautes pressions

Notice n° : 2011-5581

Avis de l'ANSES du 30 août 2010 concernant les traitements par hautes pressions hydrostatiques sur des aliments emballés ; Anses – Saisine n° 2010-SA-0193

Avis ANSES 2010-08-30, p. 1-3



<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2010sa0193.pdf>

● Résumé

Le traitement par hautes pressions hydrostatiques d'aliments emballés a été autorisé en 2001 par la Commission européenne dans le cadre du règlement européen (CE) n° 258/97 pour la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits. Ce procédé de traitement est utilisé depuis une dizaine d'années en Europe pour diverses denrées.

L'ANSES indique que les hautes pressions hydrostatiques n'entraînent pas de modification significative de la valeur nutritive, du métabolisme ou de la teneur en substances indésirables des aliments pour certains barèmes de pression appliquée (500 à 600 MPa), durée de pressurisation (3 à 5 min) et température d'eau de l'enceinte (eau refroidie ou eau à température ambiante). Cet avis fait le point sur les aspects biochimiques, sur l'efficacité antimicrobienne de ce traitement et sur l'impact du traitement sur les matériaux d'emballage en insistant notamment sur la formation potentielle de composés néoformés.